

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

1

**ECOSTAMPA**  
MEDIA MONITOR s.r.l.

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

CA' DEL BOSCO

dal 1901

RICEVUTA IL

7 MAG. 1992

(quotidiano)

04 5602 30T 15F 11S209SPAG 9

**CORRIERE DELLA SERA**

VIA SOLFERINO 28

20121 MILANO MI

Dil. resp. UGO STILLE

Data: 30 Aprile 1992

Rambardi

## La rivista Qualità premia gli spumanti doc lombardi *Franciacorta, bollicine da oscar*

BRESCIA — Mentre il Giappone dichiara guerra ai vini lombardi per un paio di bottiglie fuorilegge, le bollicine della Franciacorta si prendono la rivincita conquistando l'oscar dello champenois italiano. La conferma viene dal test di degustazione commissionato dalla rivista Qualità, un mensile di tutela dei consumatori, a un'autorevole commissione di enologi.

Nei giorni scorsi i super-esperti hanno analizzato 11 tra i più affermati spumanti nostrani. Nella graduatoria finale, figurano ai primi posti ben tre brut di Franciacorta. Lo scettro di numero uno è andato al Cuvée Bellavista, che con 87,79 punti ha ora il diritto di pregiar-

si del titolo di «vino spumante di qualità con metodo classico».

Nella classifica del gusto seguono nomi come Rotari, Ferrari, Ca' del Bosco, Martini, La Versa, Cinzano, Berlucci e Carpenè-Malvolti. Dieci degli 11 concorrenti, secondo i decani dell'Associazione enotecnici, superano la soglia di 80 centesimi oltre la quale il giudizio è «ottimo». Un voto che rende onore ai viticoltori lombardi.

Oggi le bollicine vengono prodotte in tutta Italia, ma per l'Istituto italiano dello spumante classico le «zone vocate» sono solo la Franciacorta, l'Oltrepò Pavese, la zona di Serralunga d'Alba e la provincia di Tren-

to. E infatti degli 11 «vini d'oro», tre arrivano dalla Franciacorta (Bellavista, Berlucci e Ca' del Bosco), altrettante da Trento (Equipe 5, Ferrari e Rotari), 2 dal Piemonte (Cinzano e Martini) e una dall'Oltrepò pavese (La Versa). Fanno eccezione Antinori e Carpenè-Malvolti, prodotti in Toscana e Veneto ma con uve del Trentino.

«Lo spumante doc — spiega l'enotecnico Mattia Vezzola — va prodotto per l'85 per cento con uve chardonnay e pinot nelle varietà bianco, nero, grigio e meunier. Ma in Franciacorta e Oltrepò puntiamo al meglio utilizzando solo pinot bianco, nero e chardonnay».

A. Ri.